



Malvasia

DOC Colli Piacentini

Questo vino deriva dalla Malvasia di Candia aromatica, la più pregiata tra le tante varietà dello stesso vitigno e la più diffusa sui Colli Piacentini. Come il nome stesso suggerisce è un'uva dall'ampio corredo aromatico che riesce a dare un vino fresco e ricco di profumi.

Tipologia frizzante secco

Vitigni 100% malvasia di Candia aromatica

Colore giallo paglierino

Profumo netto e fruttato con sentori di mela e pesca

Sapore secco, di buona acidità e tipicamente aromatico

Metodo di lavorazione vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 gradi C. La presa di spuma è ottenuta con metodo Charmat

Gradazione alcolica varia dagli 10,5 agli 11,5 gradi

Abbinamenti consigliati adatto ad accompagnare antipasti di salume e piatti leggeri

Temperatura di servizio si beve fresco a 8 – 10°C

Ph 3.20 **RS** 10 g/l—**Total Acid** 6 g/l—**SO₂** 134 mg/l—**Free SO₂** 28 mg/l

